

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. Januar 2026
Vorspeise mit Viktoria Fuchs



Michael Brinkmann

Cervo tonnato mit Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für das Wildgewürz:

1/4 EL Fenchelsamen

1/4 EL Piment

1/4 EL Wacholderbeeren

1/4 EL schwarze Pfefferkörner

1 1/2 TL Salz

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gewürze in einer Pfanne ohne Fett rösten und im Mörser fein mörsern.
Anschließend mit dem Salz vermischen.

Für das Hirschfleisch:

250 g Hirschrücken am Stück, ohne
Knochen

Pflanzenöl, zum Braten

Gewürzmischung, von oben

Hirschrücken mit Gewürzmischung würzen und in Pflanzenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen auf eine Kerntemperatur von 58 Grad garen. Das Fleisch sollte noch einen rosa Kern haben. Vor dem Servieren dünn aufschneiden.

Für das Tonnato:

150 g Thunfisch aus der Dose

2 Sardellenfilets

1/2 Limette, Saft & Abrieb

40 g Crème fraîche

8 g helle Misopaste

5 g Dijonsenf

8 g Sojasauce

25 g Fischfond

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten mixen und mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft abschmecken.

Für den Wildkräutersalat:

60 g Wildkräutersalat-Mischung

1/2 Zwiebel

25 ml Apfelessig

50 ml Haselnussöl

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und trockenschleudern. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Wildkräuter mit den gehackten Zwiebeln vermengen und den Essig hinzugeben. Das Öl während des Rührens ganz langsam beifügen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Thunfisch** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (*Stand Januar 2026*):

- 1. Wahl Westlicher und mittlerer Pazifik FAO 61, 71, 77, 81, Handleinen und Angelleinen
- 2. Wahl Westlicher und mittlerer Pazifik FAO 61, 71, 77, 81, Ringwaden ohne Lockbojen (FAD)
- 2. Wahl Atlantik FAO 21, 27, 31, 34, 41, 47, Handleinen und Angelleinen